

Ricetta per preparare un'ottima torta di Nocciole tonda gentile di Langa

La ricetta della torta di nocciole è tipica della parte sud occidentale del Piemonte. E' un dolce caratteristico della cucina piemontese delle Langhe, le colline di queste zone sono la patria della produzione delle nocciole.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

- FARINA BIANCA 00 gr 200
- ZUCCHERO SEMOLATO gr 200
- NOCCIOLE PIEMONTE SGUSCIATE gr 150
- BURRO gr 100
- UOVA n 3
- LIMONE
- BUSTINA DI LIEVITO n 1
- OLIO D'OLIVA
- POCO LATTE

PROCEDIMENTO:

Tostare le nocciole Piemonte , pelarle e tritarle finemente.

Rompere in un recipiente le uova, aggiungere il burro piemontese ammorbidito con una spatola, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata, la farina e il lievito setacciati insieme.

Unire le nocciole tritate, una cucchiata di olio d'oliva e una tazzina di latte.

Mescolare il tutto accuratamente , versare il composto in una teglia precedentemente imburata e infarinata.

Cuocere in forno a 210°C per circa 35 minuti.

Servire la torta di nocciole fredda accompagnata con del miele.